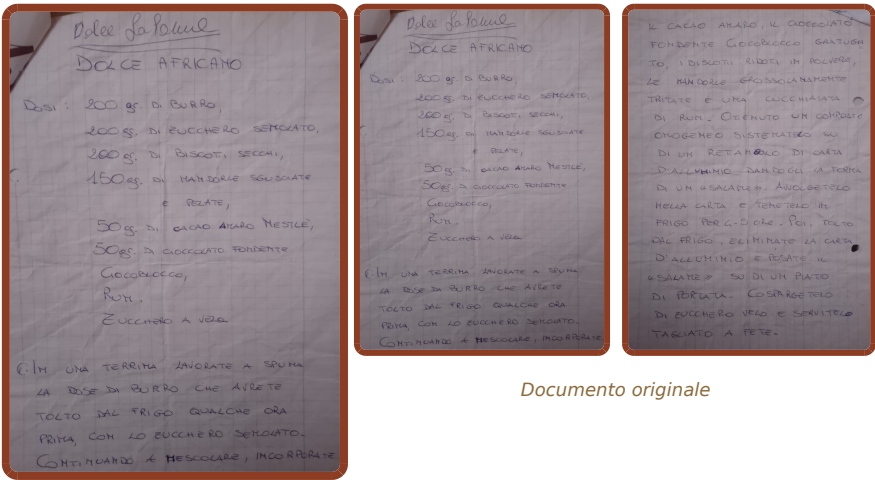


Dolce Africano (salame di cioccolato)



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Burro	200 g
Zucchero semolato	200 g
Biscotti secchi	200 g
Mandorle sgusciate e pelate	150 g
Cacao amaro Nestlé	50 g
Cioccolato fondente	50 g
Cioccoblocco	
Rum	
Zucchero a velo	

Procedimento

- In una terrina lavorate a spuma la dose di burro che avrete tolto dal frigo qualche ora prima, con lo zucchero semolato. Continuando a hescolare, incorporate
- Il cacao amaro, il cioccolato fondente Cioccoblocco gratugiato, i biscotti ridotti in polvere, le mandorle grossocanamente tritate e una cucchiata di rum.
- Ottenuto um composto omogeneo sistematelo su di un rettangolo di carta d'alluminio dandogli la forma di un «salame».
- Awolgetelo nella carta e temetelo in frigo per 4-5 ore.
- Poi, tolto dal frigo, eliminate la carta d'alluminio e posate il «salame» su di un piatto di portata
- Cospargetelo di zucchero velo e servitelo tagliato a fette.

Note della nonna: La pagina presenta il titolo calligrafico 'Dolce La Palue' sopra il titolo della ricetta. La ricetta è incompleta.